wasserklar. Aetzende Alkalien bringen keine Veränderung hervor; Salpeter- und Salzsäure erhöhen die Farbe; concentrirte Schwefelsäure Schwärzung durch Verkohlung von Zucker. Die Arsenikſäure giebt ſich durch Reagentien unverändert in dieſer Flüſſigkeit zu erkennen, auch ſchien der Zucker keine Veränderung erlitten zu haben. Die Urſache dieſer Röthung des Zuckers durch Arſenikſäure verdient alſo noch näher geprüft zu werden. Vergl. Schubarth und Schweigger-Seidel (a. a. O. 355).

Darſtellung der Gallusſäure;

vom

Apotheker Funke in Linz am Rhein,

Ehrenmitglied des Vereins.

Die Gallusſäure bereite ich auf folgende Methode: 16 Unzen guter Galläpfel werden gröblich zerſtoßen, mit ſo viel deſtillirtem Waſſer begoſſen, als ſie einſaugen. Sie werden ſo dem Schimmeln überlaſſen und ſechs Wochen lang in dieſem feuchten Zuſtande erhalten, im Sommer an der Luft, im Winter im Keller oder in einer warmen Stube. Darauf wird die geſchimmelte Maſſe in die vierfache Menge kochendes Waſſer getragen und nach einigem Aufwellen noch kochend heiß durch feine Leinewand geſeihet. Die Lauge wird bis auf ein halbes Pfund eingekocht nochmals durch feine Leinewand filtrirt; nach dem Erkalten erhält man eine anſehnliche Parthie von Kryſtallen. Dieſe bringt man auf Löſchpapier, in welches der Extractivſtoff eingeſogen wird, wäſcht ſie mit wenigem Waſſer aus, worauf ſie ſchon ziemlich rein erſcheinen. Hierauf löſt man ſie in deſtillirtem Waſſer auf, ſetzt das zu Schaum geſchlagene Eyweiß von

6 bis 8 Eyern hinzu, um allenfalsiges vorhandenes Tannin abzuscheiden, und zur Aufhellung etwas Thierkohle, worauf man das Ganze wieder durch feine Leinewand filtrirt und die gereinigte Auflösung zum Kryſtalliſiren bringt 1 Pfund Galläpfel lieferte mir nach dieſem Verfahren 4 Unzen einer ſchön kryſtalliſirten gelblichgrauen Säure, die alle Eigenſchaften der Gallusſäure beſaß.

Die übrigbleibenden Galläpfel kann man noch als Corpus zur Dinte benutzen.

Wenn man ein concentrirtes Galläpfeldekokt im Winter bereitet oder einer kalten Temperatur ausſetzt, ſo theilt es ſich in zwei Schichten, oben ein flüſſiges Dekokt, unten eine weiche harzähnliche Maſſe (Tannin mit Gallusſäure?). In der Wärme löſt ſich alles zur homogenen Flüſſigkeit wieder auf; beim Erkalten tritt die Trennung wieder von Neuem ein.

Ich verſuchte das Tannin der Eichenrinde auf dieſe Weiſe in Gallusſäure zu verwandeln, doch ohne Erfolg. Grobgepulverte Lohe mit Waſſer zum Brey gerührt, gährte faſt wie Braunteweingut. Beim Umrühren entwickelten ſich jedesmal viele Luftblaſen. Nach ſechs Wochen war keine Fäulniß oder Schimmel zu bemerken und aus dem durch Auskochen erhaltenem Auszuge, welcher das Lackmuspapier wenig röthete, wurde keine kryſtalliſirte Gallusſäure gewonnen. Ein concentrirtes Eichenrindendekokt gab an der Luft kein ähnliches gährendes Gemiſch, ſondern blieb ruhig ohne Schimmelanſatz. Es bildete ſich ein ſchwaches Häutchen und auf dem Boden ein weißer Satz, der aber keine Gallusſäure war, doch das Lackmuspapier ſchwach röthete.